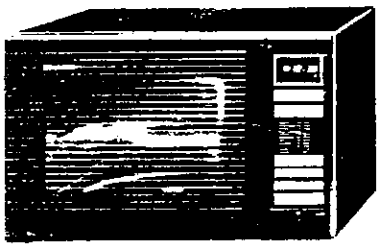
SHARP

H-1

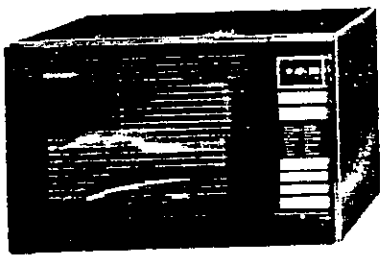
GRILL & MICROWAVE OVEN/BUILT-IN TYPE
MIKROWELLENHERD MIT GRILL/EINBAUFÄHIG
FOUR A MICRO-ONDES & GRIL/TYPE INTEGRE

R-6G50/52(B)/(W)
R-6R50(B)/(W)
R-6R70(B)/(W)

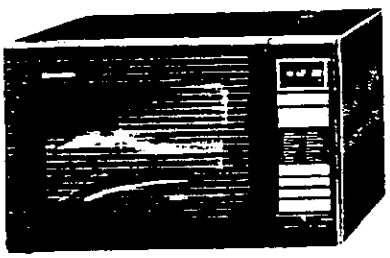
R-6G52(B)/(W): The function and operation are same as R-6G50.
: Bedienung und Ausstattung wie R-6G50.
: Ses fonctions et son fonctionnement sont identiques à ceux du R-6G50.



R-6G50(B)



R-6R50(B)

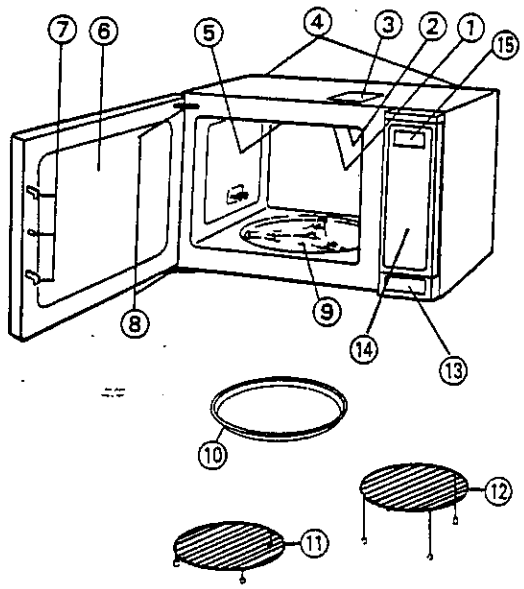


R-6R70(B)

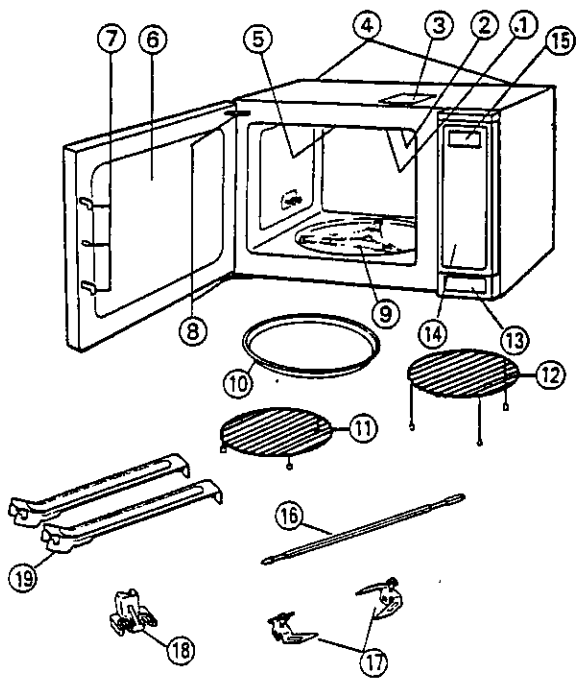
ENGLISH OPERATION MANUAL	Page 1/E-1
DEUTSCH BEDIENUNGSANLEITUNG	Seite 21/G-1
FRANÇAIS MODE D'EMPLOI	Page 41/F-1

ALLGEMEINE HINWEISE

R-6G50



R-6R50, R-6R70

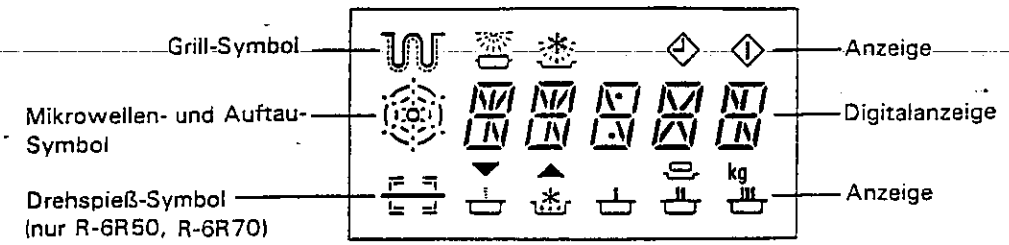


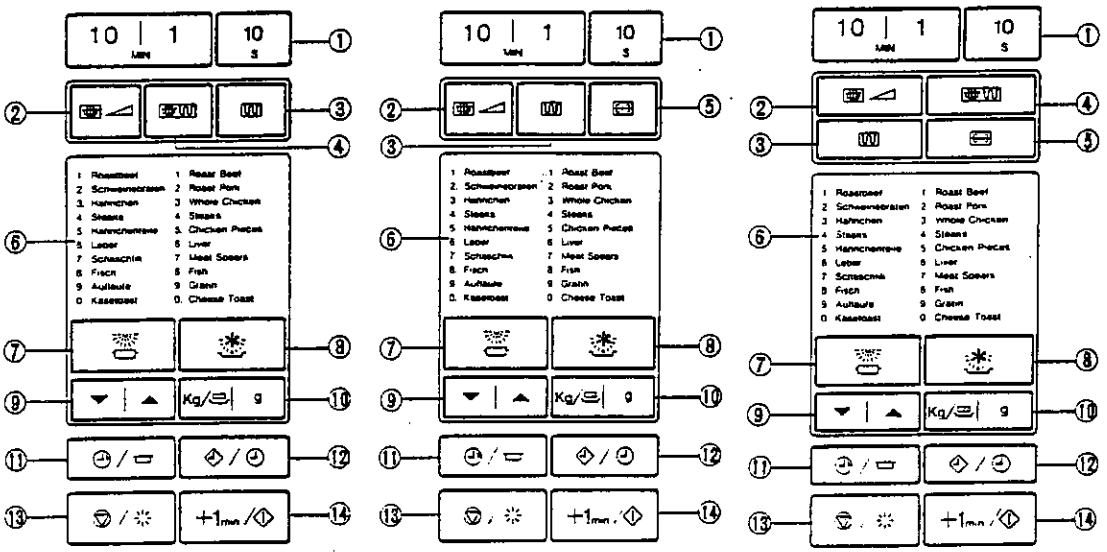
1. Spritzschutz
2. Garraumlampe
3. Abdeckung für Garraumlampe
4. Ventilationsöffnungen
5. Grill-Heizeinheit (Siehe Seite G-19.)
6. Herdtür mit Sichtfenster
7. Türsicherheitsschalter
8. Scharniere
9. Aufsatz für Drehtellerantrieb
10. Herausnehmbarer Drehteller
11. Flaches Rost (50 mm)
12. Hohes Rost (135 mm)
13. Türöffner (▽)
14. Sensor-Bedienungsfeld
15. Digitalanzeige
16. Drehspieß (nur R-6R50, R-6R70)
17. Halterungsklammern (nur R-6R50, R-6R70)
18. Drehspießhalterung (nur R-6R50, R-6R70)
19. Griffzangen (nur R-6R50, R-6R70)

HINWEIS:
DIE DREHSPIESSHALTERUNG WIRD NUR FÜR DEN EINSATZ DES DREHSPIESSES BENÖTIGT. NACH DEM GRILLEN MIT DREHSPIESS DIE HALTERUNG WIEDER ENTFERNEN UND MIT DEN ANDEREN ZUBEHÖRTEILEN AUFBEWAHREN.

BITTE DEN BEILIEGENDEN ANTRAG ZUR GENEHMIGUNG EINES HOCHFREQUENZGERÄTES AN DAS ZUSTÄNDIGE FERNMELDEAMT/FUNKAMT EINSENDEN. (NUR IN BRD)

SENSOR-BEDIENFELD





① Zeit-Sensor
② MIKROWELLEN-Sensor
③ GRILL-Sensor
④ KOMBIFUNKTION-Sensor
⑤ Drehspieß-Sensor
⑥ MENÜ-HINWEISE
⑦ Sensor für AUTOMATIKPROGRAMME
⑧ AUFTAUSENSOR
⑨ LÄNGER-/KÜRZER-Sensor
⑩ Sensoren für gewichtseingabe
⑪ ZEITSCHALTUHR-/HALTESENSOR
⑫ STARTAUTOMATIK-/UHRSENSOR
⑬ STOP-/LÖSCHSENSOR
⑭ EINE WEITERE MINUTE-/STARTSENSOR

AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Sichtprobe nach dem Auspacken:
   Alles Packmaterial vollständig aus dem Garraum entfernen. Den Herd auf irgendwelche Beschädigungen prüfen, wie z.B. eine nicht richtig ausgerichtete Tür, beschädigte Dichtungen der Tür oder Beulen im Garraum bzw. an der Tür. Falls irgendeine sichtbare Beschädigung festzustellen ist, darf der Herd nicht betrieben werden. Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.
   Weist der Herd keine oder nur Teilfunktion auf, dann wenden Sie sich an den autorisierten SHARP-Kundendienst.
2. Der Herd sollte nicht an einem Platz, an dem Hitze oder Dampf erzeugt wird, wie z.B. in der Nähe eines herkömmlichen Herdes, aufgestellt werden.
3. Der Herd ist mit einem Schukostecker versehen und muß mit einer geerdeten Netzsteckdose verbunden werden.
4. Bei Einbau des Herdes richten Sie sich bitte nach der dem Einbaurahmen beiliegenden Montageanleitung oder fordern diese bei Ihrem Fachhändler an.
   Der Herd darf nur mit einem speziellen von SHARP genehmigten Einbaurahmen eingebaut werden.
5. Der Herd muß an 220 V/50 Hz angeschlossen werden. Für jegliche Schäden, die durch falschen Anschluß des Gerätes entstehen, ist weder der Hersteller noch der Wiederverkäufer verantwortlich.
6. Der Netzstecker muß jederzeit erreichbar sein.

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	Wechselstrom, 220 V/50 Hz
Sicherung:	10 A träge (R-6R50) 16 A träge (R-6G50, R-6R70)
Leistungsaufnahme:	
Mikrowelle	1,25 kW
Grill	1,35 kW
Kombifunktion	2,55 kW (nur R-6G50, R-6R70)
Leistungsabgabe:	
Mikrowelle	600 W (2 Liter Wasserbelastung)
Grill-Heizelement	1,3 kW
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	520 mm(B) x 341 mm(H) x 416 mm(T)
Garraumabmessungen:	340 mm(B) x 203 mm(H) x 350 mm(T)
Fassungsvermögen:	24,2 Liter
Garsystem zur Gleichmäßigkeit:	Drehteller (ϕ 330mm) Drehspieß (nur R-6R50, R-6R70)
Gewicht:	23 kg

DIESES GERÄT STIMMT MIT DEN BEDINGUNGEN DER EG-RICHTLINIEN 82/499/EWG ÜBEREIN.

Achtung
Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, können erhebliche Gesundheitsschäden hervorrufen!

BESONDERE ANMERKUNGEN

(a) Der Mikrowellenherd sollte niemals ohne Kochgut im Garraum in Betrieb genommen werden. Durch Inbetriebnahme des Herdes ohne Kochgut im Garraum kann das Gerät beschädigt werden.

(b) Falls die Sicherheitstürverriegelungs-Schalter außer Funktion sind, nicht versuchen, dieses Gerät bei geöffneter Gerätetür in Betrieb zu nehmen.

(c) Nicht versuchen, den Herd in Betrieb zu nehmen, während irgendein Gegenstand zwischen der Tür und dem Herd geklemmt ist oder steckenbleibt.

(d) Den Herd nicht in Betrieb nehmen, wenn dieser beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, daß die Herdtür einwandfrei geschlossen wird und keine der folgenden Beschädigungen festzustellen sind: (1) verbogene Tür, (2) gebrochene oder lose Scharniere und Riegel, (3) beschädigte Türdichtungen und Dichtungsflächen.

(e) Es ist gefährlich, diesen Herd durch nicht angemessen qualifizierte Service-Techniker, die nicht von SHARP geschult wurden, einstellen und reparieren zu lassen.

(f) Der Aufsatz für den Drehtellerantrieb muß vor Inbetriebnahme in den Herd gesetzt werden; darauf wird der Drehteller plaziert.

(g) Nicht die Ventilationsöffnungen am Herd blockieren.

(h) Vor dem Auswechseln der Lampe das Gerät vom Versorgungsnetz trennen.

GAREN MIT MIKROWELLE

(a) Zusätzliche Metallgegenstände sollten in der Regel während des Garens nicht benutzt werden (Ausnahmen siehe Kochbuch). Da Metall Mikrowellenenergie reflektiert, kann Funkenbildung verursacht werden. Wenn man in begrenztem Umfang Metallgegenstände verwendet, dürfen diese nicht in Kontakt mit den Innenwänden des Herdes kommen.

(b) Keine Eier mit Schale kochen. Unter der Schale kommt es zu Druckbildungen, dadurch kann das Ei explodieren (selbst nach Beendigung des Kochvorganges). Gekochte Eier nicht erneut erhitzen, wenn sie nicht verrührt oder aufgeschnitten sind. Das Eigelb vor dem Kochen einstechen.

(c) Keine Speisen in Konservendosen oder Metallgeschirr in den Herd stellen (siehe (a) oben).

(d) Kein Öl oder Fett zum Fritieren im Herd erhitzen. Die Temperatur des Öls kann nicht kontrolliert werden, dadurch kann es zu Überhitzung kommen.

(e) Beim Kochen von Flüssigkeiten darauf achten, daß Gefäße mit großer Oberfläche Schüsseln, Tassen, aber keine Flaschen verwendet werden, um ein Übersprudeln (auch nach Beendigung des Kochvorganges) zu vermeiden.

(f) Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Tassen oder Gläsern sollten Sie stets einen Glasstab oder ähnliches in daß Gefäß stellen, da es ansonsten zum plötzlichen Sieden kommen könnte (Spritz- bzw. Verbrennungsgefahr).

(g) Sie werden gelegentlich feststellen, daß bei manchen Speisen der Garraum von innen beschlägt, während dies bei anderen Speisen nicht der Fall ist. Die Feuchtigkeit in der Nahrung bestimmt den Feuchtigkeitsgrad im Garraum. Durch zugedeckte Speisen wird in der Regel nicht soviel Kondensation verursacht wie durch nicht zugedeckte Speisen. Achten Sie darauf, daß die Ventilationsöffnungen Ihres Gerätes nicht blockiert werden. Kondensation ist ein normaler Teil des Mikrowellengarens.

(h) Die Türdichtung ist so konstruiert, daß das Austreten von Mikrowellenenergie während des Kochens verhindert wird. Gelegentlich kann sich Feuchtigkeit an der Herdtür bilden. Dies ist jedoch ganz normal und stellt kein Anzeichen dafür dar, daß eine Mikrowellenergie-Undichtigkeit vorliegt.

(i) Wenn Sie Lebensmittel mit einem hohen Zucker- oder Fettanteil garen, befolgen Sie bitte genau die Kochanweisungen, da bei Überschreiten der angegebenen Zeiten die Lebensmittel verbrennen können und Ihren Herd beschädigen.

(j) Vor Aufwärmen oder Kochen im Mikrowellenherd immer fest verschlossene Deckel oder Verschlüsse von Behältern entfernen. Im Innern der Behälter entsteht sonst Druck, der auch nach dem Kochen noch zu einer Explosion führen kann.

(k) Benutzen Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen und Speisen, auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

GAREN MIT GRILL UND KOMBIFUNKTION

(a) Beim Grillen und Kombifunktion-Garen wird die Glasscheibe der Tür sehr heiß. Daher muß dieser Herd mit einer Mindesthöhe von 80 cm der Herdunterseite vom Boden aufgestellt bzw. eingebaut werden. Kinder müssen ferngehalten werden.

(b) Für Hinweise über verwendbares Kochgeschirr siehe das Kapitel im Kochbuch über empfohlenes Geschirr.

(c) Bei Verwendung von Kochgeschirr aus Metall kann es zur Funkenbildung kommen, wenn es mit dem Drehteller, den Herdwänden oder den Rosten in Kontakt kommt. Die Funkenbildung ist eine Entladung von Elektrizität, die auftritt, wenn Mikrowellen mit Metall in Kontakt kommen. Daher eine hitzebeständige Platte (aus Glas oder Porzellan) zwischen dem Metall-Kochgeschirr und dem jeweiligen Rost bzw. Drehteller stellen. Wenn bei Verwendung anderen Kochgeschirrs Funkenbildung auftritt, dieses nicht weiter verwenden. (nur R-6G50, R-6R70)

(d) Beim Grillen und Garen mit Kombifunktion wird der Innenraum des Herdes sehr heiß. Achten Sie darauf, das Grill-Heizelement nicht zu berühren. Zum Öffnen und Schließen der Tür nur den Plastikteil der Tür berühren. Die Verwendung von Topflappen wird empfohlen.

GAREN MIT DREHSPIESS (nur R-6R50, R-6R70)

(a) Verwenden Sie den Drehspieß nicht für kleine Mengen Fleisch. Wenn der Abstand zwischen den Halterungsklammern klein ist, kann es zu Funkenbildung kommen. Das Gargut so anbringen, daß die Halterungsklammern gut voneinander entfernt sich, oder die Halterungsklammern so aufsetzen, daß sie senkrecht zueinander stehen.

(b) Entfernen Sie jedesmal vor Kochbeginn die Fettrückstände auf dem Drehteller, da heißes Fett zu Rauchbildung führen kann.

HANDHABUNG DES SENSOR-BEDIENUNGSFELDES

Beim neuen Mikrowellengerät mit Sensorbedienungseinheit findet ein Mikroprozessor Anwendung; dieser ist das elektronische "Gehirn", das eine große Anzahl von Kochprogrammen ermöglicht, die mit herkömmlicher Bedienung nicht verwirklicht werden könnten. Die Bedienung des Gerätes erfolgt durch Berühren der verschiedenen Sensoren, die auf dem Bedienungsfeld sinnvoll angeordnet sind. Die Digitalanzeige zeigt die Garzeit und Tageszeit an. Die Anzeigelampen leuchten auf, um die programmierte Einstellung der einstellbaren Kochregelung oder Kochfunktion anzuzeigen. Um eine Funktion einzugeben, ist es erforderlich, einen der Sensoren auf dem Bedienungsfeld zu berühren; dabei ist ein Eingabe-Signalton zu hören. Ist dies nicht der Fall, dann:

1) wurde beim Berühren des Sensors nicht genügend Kraft ausgeübt;
2) wurde beim Eingeben die Kapazität der Bedienungseinheit überschritten;
3) wurde eine falsche Eingabe gemacht.

Außer dem Eingabe-Signalton ertönt bei Beendigung des Kochvorganges ungefähr 2 Sekunden lang ein akustisches Signal.

* Sicherstellen, daß das Gerät nur an eine Schukosteckdose 220V Netzspannung angeschlossen ist. Wenn der Schukostecker in die Schukosteckdose gesteckt wird, zeigt die Anzeige [88:88] an und blinkt jede Sekunde.
* Das Gerät kann bei nicht richtig verschlossener Garraumtür nicht programmiert werden.
* Während des Kochvorganges kann das Programm nicht verändert werden, bis der [⏻/✲] (STOP-/LÖSCHSENSOR) gedrückt worden ist. Alle Funktionen sind während des Kochvorganges verriegelt, um unbeabsichtigte Veränderungen zu vermeiden.
* Wenn die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach erneuter Stromzufuhr periodisch [88:88] an. Wenn dies während des Garvorgangs geschieht, wird das Programm gelöscht. Auch die Tageszeit wird gelöscht. Einfach die Uhr auf die richtige Tageszeit einstellen.

Einstellen der UHR

Den [⏻/✲] Sensor drücken, wodurch die Uhrzeit auf der Anzeige erscheint.
Sie wollen die Uhrzeit 12:34 einstellen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" A.

1. **Den Sensor [⏻/🕐] (STARTAUTOMATIK/UHRSENSOR) berühren.**
2. **Die "Stunde" durch Berühren des Sensors 10 MIN. und 1 MIN. eingeben.**
3. **Durch Berühren des Sensors [⏻/🕐] (STARTAUTOMATIK/UHRSENSOR) von "Stunde" auf "Minuten" umschalten.**
4. **Die "Minuten" durch Berühren des Sensors 10 MIN. und 1 MIN. eingeben.**
5. **Den Sensor [⏻/🕐] (STARTAUTOMATIK/UHRSENSOR) berühren.**

Damit ist die Uhr eingestellt und zeigt die Uhrzeit an.

HINWEIS: 1. Diese Uhr arbeitet nach dem 12-Stunden-System. Sie können die Uhrzeit zwischen 1:00 und 12:59 einstellen.
2. Wenn der Herd auf Garbetrieb oder Minuten-Schaltuhr-Betrieb gestellt ist, drücken Sie zur Anzeige der Tageszeit einfach den [⏻/🕐] (STARTAUTOMATIK-/UHRSENSOR). Solange Sie diesen Sensor gedrückt halten, wird die Tageszeit angezeigt. Hierdurch wird die Garzeit oder die Minuten-Schaltuhr in keiner Weise beeinflußt.

Minuten-Schaltuhr

Die Sensor-Bedienungseinheit kann auch als Schaltuhr für eine Zeiteinstellung von bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden verwendet werden. Dabei wird kein Kochvorgang ausgeführt.

Sie wollen ein Ferngespräch auf 3 Minuten begrenzen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" B.

1. **Die gewünschte Zeit eingeben. (3'00")**
2. **Den Sensor [🕐/⏻] (ZEITSCHALTUHR-/HALTESENSOR) berühren.**

Der Timer Rücklauf auf Null beginnt. Wenn die Schaltuhr 0 erreicht, ist der Signalton zu hören. Die Tageszeit erscheint wieder auf der Anzeige.
Um die Minuten-Schaltuhr bei Betrieb zu löschen, einfach den [🕐/✲] (STOP-/LÖSCHSENSOR) einmal berühren, wobei die Tageszeit wieder erscheint.

Kochen mit Startautomatik

Kochen mit Startautomatik ist einfach und dazu so praktisch. Gehen Sie folgendermaßen vor:

Sie wollen den Garbeginn auf 4:30 heute nachmittag für eine Dauer von 85 Minuten mit (FORT-KOCHEN) einstellen.
Vor der Einstellung überprüfen Sie noch einmal, ob die Uhrzeit richtig eingestellt ist.
(Nehmen wir an, Sie nehmen die Einstellung um 1:00 am Nachmittag vor.)

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" C.

1. **Die gewünschte Startzeit eingaben. (4:30)**
2. **Den Sensor [⏲/⏲] (STARTAUTOMATIK-/UHRSENSOR) berühren.**
3. **Die gewünschte Kochzeit eingeben. (85'00")**
4. **Den Sensor [▦] (MIKROWELLE) dreimal berühren. ( )**
5. **Den Sensor für Starten [+1/⏻] berühren.**
   Der Herd startet den Garvorgang um 4:30 am Nachmittag.

Das Mikrowellen-Symbol blinkt, und die Garzeit wird rückwärts bis Null gezählt.
Wenn die Schaltuhr 0 erreicht, erlöschen die Anzeigelampen und ein Signalton ist zu hören. Die Tageszeit erscheint wieder auf der Anzeige.
ZUR BEACHTUNG: 1.Nachdem der Mikrowellenherd richtig auf Auto Start programmiert worden ist, wird die Uhrzeit [⏲/⏲] (nicht die Auto Start-Zeit) angezeigt. Zur Kontrolle wird die programmierte Auto Start-Zeit angezeigt, solange der Finger den Sensor berührt.
2.Zum Abstellen von Auto Start einfach den [⏲/✲] (STOP-/LÖSCHSENSOR) zweimal berühren.

Die Startautomatik kann für alle Programme mit Ausnahme der folgenden verwendet werden:
1) [❄] AUFTAUAUTOMATIK
2) [+1/⏻] EINE WEITERE MINUTE
3) [⏲/▭] ZEITSCHALTUHR

Betrieb für eine weitere Minute

Das "Noch eine Minute"-System ermöglicht Weiterkochen für eine zusätzliche Minute auf (VOLLE LEISTUNG), indem einfach die Taste gedrück wird. Durch wiederholtes Drücken auf die Taste während eines Kochprogramms kann die Garzeit auch in 1-Minuten-Vielfachen verlängert werden.

ⓐ : Sie wollen für 1 Minute bei (VOLLE LEISTUNG) garen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" D.

1. **Den Sensor [+1/⏻] (EINE WEITERE MINUTE-/START) berühren.**

Das Mikrowellen-Symbol blinkt, und die Garzeit wird rückwärts bis Null gezählt.
Wenn die Schaltuhr 0 erreicht, erlöschen alle Anzeigen und ein Signalton ist zu hören. Die Tageszeit erscheint wieder auf der Anzeige.
ZUR BEACHTUNG: [+1/⏻] (EINE WEITERE MINUTE-/START) kann während des Kochvorgangs oder innerhalb 1 Minute nach Berühren von [⏲/✲] (STOP-/LÖSCHSENSOR) bzw. nach Schließen der Tür aktiviert werden. Mit [+1/⏻] (EINE WEITERE MINUTE-/START) wird der Ofen außerdem gestartet, wenn ein Programm angezeigt wird.

ⓑ : Sie wollen während des Garvorgangs, wenn bei (GAREN) 1 Minute 30 Sekunden verbleiben, die Garzeit um 1 Minute erhöhen.

1. **Den Sensor [+1/⏻] (EINE WEITERE MINUTE-/START) berühren.**

Wenn die Schaltuhr 0 erreicht, erlöschen alle Anzeigen und ein Signalton ist zu hören. Die Tageszeit erscheint wieder auf der Anzeige.
ZUR BEACHTUNG: Die Garzeit kann in Vielfachen von 1 Minute erhöht werden, indem man die [+1/⏻] (EINE WEITERE MINUTE-/START)-Taste während des Kochprogramms wiederholt drückt.
[+1/⏻] (EINE WEITERE MINUTE/START) kann für alle Programme mit Ausnahme der folgenden verwendet werden.
1) [🍲] (AUTOMATIKPROGRAMME)
2) [❄] (AUFTAUAUTOMATIK)

Benutzung des STOP-/LÖSCH-Sensors

1. Zum Löschen einer Fehleingabe beim Programmieren.
2. Zum vorübergehenden Ausschalten des Herdes während des Kochens.
3. Zum Aufheben der Minuten-Schaltuhr.

Löschen eines Programmes beim Kochen

Um während des Kochvorganges das Gerät auszuschalten und das gesamte Kochprogramm zu löschen, einen der folgenden Schritte ausführen.
1. Die Gerätetür öffnen. 2. Die Tür schließen. 3. [⊘/✲] (STOP-/LÖSCHSENSOR) berühren.
ODER
1. [⊘/✲] (STOP-/LÖSCHSENSOR) zweimal berühren.

MIKROWELLEN-KOCHEN

Garen mit eingestellter Zeit

Fünf Vorwahlleistungspegel stehen zur Wahl.

EINSTELLBARE KOCHREGELUNG		Ungefährer Prozentanteil der Mikrowellenleistung
VOLLE LEISTUNG (HIGH)	(Den Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) einmal berühren.)	100% (600W)
GAREN (M. HIGH)	(Den Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) zweimal berühren.)	70% (420W)
FORTKOCHEN (MEDIUM)	(Den Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) dreimal berühren.)	50% (300W)
AUFTAUEN (M. LOW)	(Den Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) viermal berühren.)	30% (180W)
WARMHALTEN (LOW)	(Den Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) fünfmal berühren.)	10% (60W)

Viele Speisen werden mit voller Leistung (100%) gekocht, wobei sich die besten Ergebnisse erzielen lassen.
Mit dem Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) können Sie die Leistungsstufe einstellen. Der Herd arbeitet jedoch mit (VOLLE LEISTUNG), wenn der Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) nicht berührt wird.
Bei diesem Gerät können bis zu 3 automatische Kochfolgen einprogrammiert werden, wobei die Umschaltung von einer Einstellung der einstellbaren Kochregelung auf die andere automatisch erfolgt.

Sie wollen Suppe für 2 Minuten 30 Sekunden bei (FORTKOCHEN) erwärmen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" E.

1. **Die gewünschte Kochzeit eingeben. (2'30")**
2. **Den Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) dreimal berühren.**
3. **Den Sensor für Starten [+1▬/◇] berühren.**

Programmierung eines zweiten Zyklus, beispielsweise 1 Minute 30 Sekunden bei (VOLLE LEISTUNG):

3. **Nach Schritt 2. die gewünschte Zeit für den zweiten Garzyklus (1'30") eingeben.**
4. **Den Sensor für Starten [+1▬/◇] berühren.**

Die Garzeit für den ersten Zyklus wird rückwärts gezählt, bei Erreichen von Null wird der zweite Zyklus angezeigt und rückwärts gezählt.

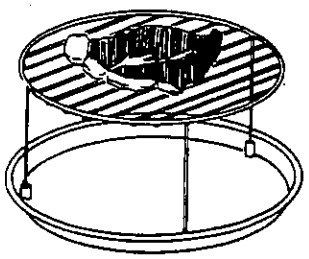
ZUR BEACHTUNG:
1. Wird die Tür während des Garvorgangs geöffnet, kommt die Garzeit in der Anzeige automatisch zum Stillstand. Die Garzeit wird weiter gemessen, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste erneut gedrückt wird.
2. Wenn der [▦◢] (MIKROWELLE)-Sensor nach Erreichen der niedrigsten Stufe ( ) berührt wird, geht die Anzeige zum Ausgangspunkt zurück ( ).
3. Wird (VOLLE LEISTUNG) als letzte Kochfolge gewählt, ist es nicht erforderlich, den Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) zu berühren. Falls (VOLLE LEISTUNG) nicht die letzte Kochfolge ist, muß der Sensor [▦◢] (MIKROWELLE) berührt werden.
4. Je nach der Position des Motors beim Start des Garzyklus dreht sich der Drehteller im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn.

ZUBEHÖR

Die folgenden Zubehörteile wurden speziell für die Verwendung in diesem Herd entwickelt. Sie sind ausschließlich für, Grillen und Kombifunktion vorgesehen. Ersetzen Sie dies Zubehör nicht durch ähnliche Teile. Im Kochbuch ist für jedes Rezept angegeben, welches dieser Zubehörteile verwendet werden soll.

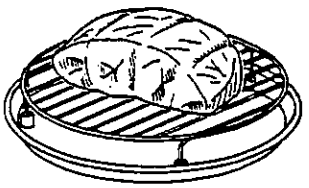
Hohes Rost

— Dieses Rost dient zum Grillen, beispielsweise für Steaks, Fisch usw.



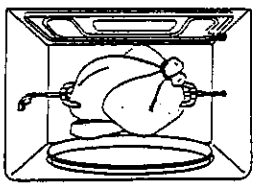
Flaches Rost

— Dieses Rost dient für größere Teile, beispielsweise Schweinebraten und Geflügel. Es wird auch fur Käsetoast und Schaschlik empfohlen.

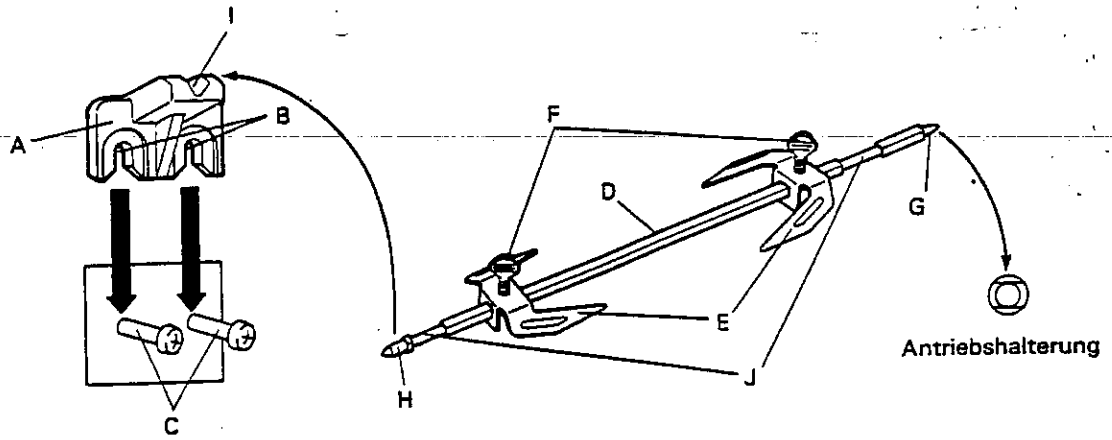


Drehspieß (nur R-6R50, R-6R70)

— Der Drehspieß ist praktisch zum Grillen von Fleisch und Geflügel.
Die Oberfläche des Kochguts wird gleichmäßig braun, Umdrehen ist nicht erforderlich.
Der Drehspieß kann für Mikrowellen-Garen, Grillen, Kombifunktion (nur R-6R70) und Automatikfunktion (nur R-6R50, R-6R70) verwendet werden.
Für die meisten Drehspieß-Garvorgänge wird empfohlen, mit Mikrowellen-Garen zu beginnen, gefolgt von Grill-Garen.

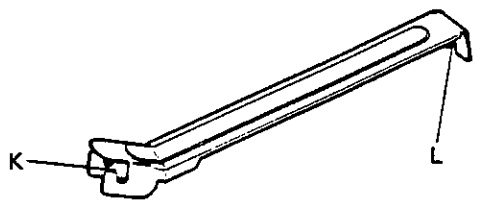


AUFSETZEN DES GARGUTS

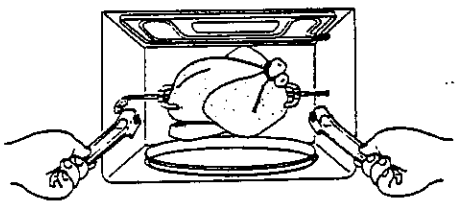


1. Die Drehspießhalterung (A) von oben auf die Schrauben (C) an der linken Seite der Herdwand stecken.
2. Den Drehspieß (D) mittig durch das Gargut stecken und dieses in die Mitte des Spießes bringen. Die Zacken (E) der beiden Halterungsklammern in das Gargut schieben und die Schrauben (F) fest anziehen.
3. Das Ende des Spießes (G) in die Antriebshalterung an der rechten Seite der Herdwand einführen. Den Spieß nach rechts drücken und dabei etwas drehen, bis er gut in der Antriebshalterung sitzt.
4. Die Spitze des Spießes (H) in die Vertiefung der Drehspießhalterung setzen.

HERAUSNEHMEN DES SPIESSES



Griffzange



1. Den Spieß an beiden Enden (J) mit den beiden Haltern bei (K) halten, das linke Ende etwas anheben und mit dem linken Ende herausziehen.
2. Zum Herausziehen des Spießes aus dem Gargut den Halter (L) über das Ende des Spießes (J) haken und dann den Spieß gerade herausziehen, dabei das Gargut mit einer Fleischgabel halten.

ANMERKUNG:
DIE DREHSPIESSHALTERUNG WIRD NUR FÜR DEN EINSATZ DES DREHSPIESSES BENÖTIGT. NACH DEM GRILLEN MIT DREHSPIESS DIE HALTERUNG WIEDER ENTFERNEN UND MIT DEN ANDEREN ZUBEHÖRTEILEN AUFBEWAHREN.

GRILLEN

Mit der Grillfunktion des Herd können Sie Speisen schnell bräunen und knusprig machen.

Der Grill ist ideal für die Zubereitung von Steaks, Schnitzeln, Toasts, usw.
Vorheizen des Herdes entfällt.

Empfohlenes Geschirr

Metall-Drehteller
Hohes Rost
Flaches Rost

Garen mit der Grillfunktion

Sie wollen 7 Minuten grillen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" F.

1. **Die gewünschte Garzeit (7'00") eingeben.**
2. **Den Sensor (GRILLEN) berühren.**
   Wenn das Drehspieß-System verwendet werden soll, den Sensor (DREHSPIESS) betätigen. (nur R-6R50, R-6R70)
3. **Den Sensor (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.**

Wenn der Drehspieß-Sensor berührt wird, dreht sich das Drehspieß-Symbol.
Die Garzeit wird rückwärts bis Null gezählt. Bei Erreichen von Null erlöschen die Anzeigen, und ein Signalton ertönt. Die Uhrzeit wird wieder angezeigt.
Nach dem Garvorgang bleibt das Gebläse für eine Weile eingeschaltet, um die Temperatur der elektronischen und mechanischen Bauteile zu senken.

Garen mit Mikrowelle und Grillfunktion

Der Herd kann für kombiniertes Garen mit Mikrowelle und der Grillfunktion programmiert werden.
Sie wollen bei 10 Minuten mit Mikrowelle garen und dann 5 Minuten grillen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" G.

1. **Die gewünschte Mikrowellen-Garzeit (10'00") eingeben.**
2. **Den Sensor (MIKROWELLE) zweimal berühren.**
3. **Die gewünschte Grillzeit (5'00") eingeben.**
4. **Den Sensor (GRILLEN) berühren.**
   Wenn das Drehspieß-System verwendet werden soll, den Sensor (DREHSPIESS) betätigen. (nur R-6R50, R-6R70)
5. **Den Sensor (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.**
   Das Mikrowellen-Symbol blinkt, und die Garzeit wird rückwärts bis Null gezählt.
   Dann startet der Grill-Garvorgang, und das Grill-Symbol blinkt.
   Wenn der Drehspieß-Sensor berührt wird, dreht sich das Drehspieß-Symbol.

Bei Erreichen von Null erlöschen alle Anzeigen, und ein Signalton ertönt. Die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

KOMBIFUNKTION (nur R-6G50, R-6R70)

Mit der Kombifunktion ist gleichzeitiges Garen mit Grill und Mikrowelle möglich. Da bei Verwendung der Kombifunktion das Äußere des Garguts gegrillt und das Innere mit Mikrowellen gegart wird, ist die Garzeit kürzer als beim Hintereinanderschalten der beiden Systeme.

Empfohlenes Geschirr

Metall-Drehteller
Hohes Rost
Flaches Rost
Behälter aus Aluminiumfolie
Hitzebeständiges Glas
Corning Geschirr

Garen mit der Kombifunktion

Sie wollen 10 Minuten mit der Kombifunktion garen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" H.

1. **Die gewünschte Garzeit (10'00") eingeben.**
2. **Den Sensor [KOMBIFUNKTION] (KOMBIFUNKTION) berühren.**
   Zum Ändern der Mikrowellen-Leistungsstufe den Sensor [MIKROWELLE] (MIKROWELLE) berühren.
   Wenn das Drehspieß-System verwendet werden soll, den Sensor (DREHSPIESS) betätigen. (nur R-6R70)
3. **Den Sensor [+1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.**
   Das Grill-Symbol leuchtet und das Mikrowellen-Symbol blinkt.
   Wenn der Drehspieß-Sensor berührt wird, dreht sich das Drehspieß-Symbol.

Die Garzeit wird rückwärts bis Null gezählt. Bei Erreichen von Null erlöschen alle Anzeigen, und ein Signalton ertönt. Die Uhrzeit wird wieder angezeigt.
Nach dem Garvorgang bleibt das Gebläse für eine Weile eingeschaltet, um die Temperatur der elektronischen und mechanischen Bauteile zu senken.

AUFTAUEN

Mit der Auftau-Automatik können Sie Fleisch auftauen, indem Sie nur das Gewicht eingeben.

Verwendung der Auftau-Automatik

Das Auftauen gliedert sich in 3 Phasen.

Sie wollen mit der Auftauautomatik 1,0 kg Steak auftauen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" !.

1. Den Sensor [AUFTAUEN] (AUFTAUEN) berühren. Kg blinkt.
2. Geben Sie das Gewicht durch Betätigung des Sensors [Kg] (1,0 kg) ein.
3. Den Sensor [+1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.
   Die erste Stufe des Auftauvorgangs startet, das Auftau-Symbol blink und die Zeit wird rückwärts gezählt. Bei Beendigung der ersten Stufe ertönt ein Signalton viermal, und der Herd stoppt. Die Garanzeige erlischt. TURN OVER (Umdrehen) wird angezeigt.
4. Öffnen Sie die Tür, drehen das Fleisch um und schließen die Tür.
   PRESS START (Start drücken) wird angezeigt.
5. Den Sensor [+1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.
   Die zweite Stufe des Auftauvorgangs startet, das Auftau-Symbol blinkt und die Zeit wird rückwärts gezählt. Bei Beendigung der zweiten Stufe ertönt ein Signalton viermal, und der Herd stoppt. Die Garanzeige erlischt. RE- ARRNG (Umordnen) wird angezeigt.
6. Öffnen Sie die Tür, ordnen das Fleisch um oder decken warme Teile ab und schließen die Tür. PRESS START (Start drücken) wird angezeigt.
7. Den Sensor [+1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.
   Die Zeit wird rückwärts bis null gezählt. Bei Erreichen von null ertönt ein Signalton. STAND (im Herd lassen) wird angezeigt.

Wenn die Tür geoffnet oder der Sensor [STOP/LÖSCHEN] (STOP/LÖSCHEN) beruhrt wird, erlischt STAND (im Herd lassen), und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

HINWEIS:

1. Das Gewicht muß auf das nächste Zehntel Kilogramm für die Eingabe gerundet werden. Bspl. 1,15 kg→1,2 kg
2. Speisen, die mehr oder weniger als die in der Tabelle aufgeführten Mengen wiegen, sollten nach den Angaben im Kochbuch aufgetaut werden. Wenn ein falsches Gewicht eingegeben und der Sensor START berührt wird, werden ERROR (Fehler) und das falsche Gewicht wiederholt angezeigt. Zur erneuten Programmierung des Herdes muß der Sensor STOP/LÖSCHEN berührt werden.
3. Speisen, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, können mit der Auftau-stufe aufgetaut werden.
4. Große Teile/Mengen müssen umgedreht, entnommen oder umgeordnet werden.
5. Ordnen Sie die Speisen möglichst einlagig an. Wenn die Speise in einem Block gefroren ist, versuchen Sie die Teile möglichst früh zu trennen.
6. Verwenden Sie Folie, um Ränder, dünne Bereiche, fettige Bereiche, Knochen usw. abzudecken.
   Die Verwendung von zu viel Folie führt dazu, daß die nicht abgedeckten Teile anfangen zu garen.
   Die Folie darf die Seiten des Garraums nicht berühren. Wenn durch Berühren der Seiten durch die Folie Funkenbildung auftritt, den Herd stoppen und die Speise anders anordnen.

Tabelle für Auftauen

Lebensmittel	Menge Min.—Max.	Verfahren
Steaks, Koteletts	0.2 kg—1.0 kg	Dünne Ränder mit Folie abdecken. Nahrungsmittel flach plazieren, wobei die dünneren Teile zur Mitte weisen. Wenn die Stücke zusammenkleben, möglichst bald zu trennen versuchen. Wenn der Signalton ertönt, umdrehen, die warmen Teile abdecken und umordnen. Nach der Auftauzeit 10 bis 15 Minuten stehen lassen.
Geflügel	0.8 kg—1.2 kg	Aus der Originalverpackung nehmen. Flügel- und Schenkelenden mit Folie abdecken. Mit der Brustseite nach oben in den Herd legen. Wenn der Signalton ertönt, umdrehen und die warmen Teile abdecken. Nach dem Auftauen mit Folie abgedeckt 15—30 Minuten stehen lassen.
	ZUR BEACHTUNG:	Wenn nötig, nach der Standzeit die Innereien entfernen und Geflügel unter fließend Wasser abspülen.
Hackfleisch	0.2 kg—1.5 kg	Wenn der Signalton ertönt, umdrehen und die aufgetauten Teile entnehmen. Nach dem Auftauen 10—15 Minuten stehen lassen.
Hähnchenteile	0.2 kg—1.0 kg	Ränder mit Folie abdecken. Wenn der Signalton ertönt, umdrehen, die warmen Teile abdecken und umordnen. Nach dem Auftauen mit Folie abgedeckt 10—15 Minuten stehen lassen.
Schweinebraten Roastbeef	0.6 kg—1.5 kg	Ränder mit Folienstreifen mit einer Breite von ca. 2,5 cm abdecken. Fleisch mit der mageren Seite nach unten legen (falls möglich). Wenn der Signalton ertönt, umdrehen und die warmen Teile abdecken. Nach dem Auftauen mit Folie abgedeckt 15—30 Minuten stehen lassen.

AUTOMATIKPROGRAMME

Garen mit den Automatikprogrammen

Bei den Automatikprogrammen wird automatisch, die Mikrowellenleistung und die Garzeit für Backen, Braten und Grillen berechnet. Die Berechnung basiert auf bestimmten Speisen und der Menge oder dem Gewicht der Speisen.

Sie wollen 1,45 kg Roastbeef mit Automatikprogramm 1 garen.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" J.

1. **Den Sensor [AUTO] (AUTOMATIKPROGRAMM) einmal berühren. Kg blinkt.**
2. **Geben Sie das Gewicht durch Betätigung der Sensoren [Kg/lb] und [9] ein. (Bspl.: 1,45 kg als 1,5 kg eingeben)**
3. **Den Sensor [+1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren. Die erste Stufe des Automatikprogramms startet, und die Zeit wird rückwärts gezählt. Bei Beendigung der ersten Stufe ertönt ein Signalton viermal, und der Herd stoppt. Die Garanzeige erlischt. [TURN] [OVER] (Umdrehen) wird angezeigt.**
4. **Öffnen Sie die Tür, drehen das Fleisch um und schließen die Tür. [PRESS] [START] (Start drücken) wird angezeigt.**
5. **Den Sensor [+1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.**

Die Garzeit wird rückwärts bis Null gezählt. Bei Erreichen von Null ertönt ein Signalton, und [STAND] (im Herd lassen) wird angezeigt. Wenn die Tür geöffnet oder der Sensor [STOP/CLEAR] (STOP/LÖSCHEN) berührt wird, wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Wenn nach dem Garvorgang die Temperatur im Herdinneren hoch ist, bleibt das Gebläse für eine Weile eingeschaltet, um die Temperatur der elektronischen und mechanischen Bauteile zu senken.

HINWEIS:
1. Verwenden Sie Speisen, die in der Tabelle für Automatikprogramm aufgeführt sind.
2. Die AUTOMATIKPROGRAMME setzen normale Aufbewahrungstemperaturen voraus. Beispielsweise wird für Hähnchen oder Rindfleisch Kühlschrank-Temperatur und für Kuchen und Brot Raumtemperatur angenommen.
3. Wenn Sie eine falsche Menge eingeben, werden [ERROR] (Fehler) und das falsche Gewicht abwechselnd angezeigt.
4. Das Gewicht der Speise kann für jede Automatikprogramm-Einstellung eingegeben werden. Die Einheit, Kilogramm (kg) werden angezeigt. Um Ihnen das Wiegen zu erleichtern, empfehlen wir Ihnen, zuerst das Gewicht des leeren Geschirrs (Backform, Auflaufform usw.) festzustellen und dies vom Gesamtgewicht abzuziehen. Es darf nur das Gewicht der Lebensmittel eingegeben werden: ansonsten ist die Garzeit zu lang.
5. Das Gewicht muß auf das nächste Zehntel Kilogramm gerundet werden. (Beispiel: 1,25 kg wird auf 1,3 kg gerundet.)
6. Sie können den Garzustand variieren wählen. Berühren Sie den Sensor [▲] (LÄNGER) oder [▼] (KÜRZER), bevor Sie den Sensor [-1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren. Wenn Sie den Sensor [▲] (LÄNGER) oder [▼] (KÜRZER) nicht berühren, wird automatisch STANDARD gewählt.
7. [STAND] (im Herd lassen) wird abwechselnd angezeigt bei den AUTOMATIKPROGRAMMEN: Roastbeef, Schweinebraten, Hähnchen. Wenn die Tür geöffnet oder der Sensor [STOP/CLEAR] (STOP/LÖSCHEN) berührt wird, erlischt [STAND] (im Herd lassen), und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.
8. Alle Speisen können vor Garbeginn nach Wunsch gewürzt werden.
9. Wurde die Tür während des Garens mit AUTOMATIKPROGRAMM geöffnet, die Tür schliessen und den Sensor [+1 min/START] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren, um den Garvorgang fortzusetzen.

Tabelle für Automatikprogramme

EIN-STEL-LUNG	SPEISE	MENGE	EIN-HEIT	GARZUSTAND	VERFAHREN
1	Roastbeef	0.6 – 1.5 kg	kg g	▲LÄNGER (durch) STANDARD (medium) ▼KÜRZER (englisch)	Nach Wunsch würzen. Mit der mageren Seite nach oben auf das niedrige Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, das Fleisch umdrehen. Nach dem Garen für 10 – 15 Minuten in Folie eingeschlagen im Herd lassen.
2	Schweine-braten	0.6 – 1.5 kg	kg g	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Nach Wunsch würzen. R-6G50: Mit der mageren Seite nach unten auf das flache Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, das Fleisch umdrehen. R-6R50, R-6R70: Das Fleisch am Drehspieß in den Herd setzen. (Siehe Seite G-10.) Nach dem Garen für 10 – 15 Minuten in Folie eingeschlagen im Herd lassen.
3	Hähnchen	0.8 – 1.2 kg	kg g	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Nach Wunsch würzen. R-6G50: Mit der Brustseite nach unten auf das flache Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, das Fleisch umdrehen. R-6R50, R-6R70: Das Fleisch am Drehspieß in den Herd setzen. (Siehe Seite G-10.) Nach dem Garen für 10 – 15 Minuten in Folie eingeschlagen im Herd lassen.
4	Steaks	0.2 – 1.0 kg	kg g	▲LÄNGER (durch) STANDARD (medium) ▼KÜRZER (englisch)	Nach Wunsch würzen. Auf das hohe Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, das Fleisch umdrehen.
5	Hähnchen-teile	0.2 – 1.0 kg	kg g	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Nach Wunsch würzen. Mit der Hautseite nach unten auf das flaches Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, das Fleisch umdrehen.
6	Leber	0.2 – 0.8 kg	kg g	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Nach Wunsch würzen. Auf das hohe Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, das Fleisch umdrehen.
7	Schaschlik	0.2 – 0.8 kg	kg g	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Nach Wunsch würzen. Auf das flache Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, das Fleisch umdrehen.
8	Fisch	0.2 – 0.8 kg	kg g	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Nach Wunsch würzen. Auf das hohe Rost legen. Wenn der Signalton ertönt, den Fisch umdrehen.
9	Aufläufe	0.5 – 1.5 kg	kg g	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Geschirr zum Überbacken verwenden. Auf das flache Rost stellen.
0	Käsetoast	1 – 4 Scheiben	Schei-ben	▲LÄNGER STANDARD ▼KÜRZER	Auf das flache Rost legen.

2. Schweinebraten
   Empfehlenswert sind Fleischstücke mit einem höheren Fettanteil, z.B. mit Schwarte. Schnitzelbraten sind nicht so gut geeignet.

4. Steaks
   Achten Sie darauf, daß die Steaks möglichst nicht dünner als 2,0 cm sind, sie werden sonst leicht zu trocken.
5. Hähnchenteile
   Hähnchenschenkel eignen sich besonders gut zur Zubereitung auf diesem Programm.
9. Aufläufe/Gratins
   Sie können zusätzlich zu unseren Rezeptvorschlägen alle Arten von Aufläufen, die aus vorgedruckten oder nur zu erwärmenden Zutaton bestehen, auf diesem Programm zubereiten.

LÄNGER/KÜRZER-Sensors

BEIM BETRIEB

Die Garzeit kann durch wiederholtes Berühren des Sensors [▲] (LÄNGER)/ [▼] (KÜRZER) in 1-Minuten-Vielfachen verlängert oder verkürzt werden.

Vor Beginn von [ ] (AUTOMATIKPROGRAMM) und [ ] (AUFTAU-AUTOMATIK)

Das Kochergebnis wird durch einmaliges Berühren des Sensors [▲] (LÄNGER)/ [▼] (KÜRZER) eingestellt.

1. Zur Feinregulierung kann [▲] (LÄNGER) oder [▼] (KÜRZER) jederzeit angetippt werden, bevor [+1 min/Start] (EINE WEITERE MINUTE/START), angetippt wird.

Sie wollen 0,6 kg Steaks auf Automatikprogramm 4 gut durchbraten.

Hierzu bitte die beigefügte Anlage beachten "Auto-Touch Sheet" K.

1. **Den Sensor [ ] (AUTOMATIKPROGRAMM) 4 Mal berühren.**
   Kg blinkt.
2. **Das Gewicht (0,6 kg) eingeben.**
3. **Die gewünschte Bratstufe eingeben.**
   Gut durchgebraten: [▲] (LÄNGER)
4. **Den Sensor [+1 min/Start] (EINE WEITERE MINUTE-/START) berühren.**
   Die Garzeit zählt rückwärts, und das Grill-Symbol blinkt.
   Bei Beendigung der ersten Stufe ertönt ein Signalton viermal, und der Herd stoppt. Die Garanzeige erlischt. TURN OVER (Umdrehen) wird angezeigt.
5. **Öffnen Sie die Tür, drehen das Fleisch um und schließen die Tür.**
   PRESS START (Start drücken) wird angezeigt.
6. **Den Sensor [+1 min/Start] (EINE WEITERE MINUTE/START) berühren.**

Die Garzeit zählt rückwärts, und das Grill-Symbol blinkt.
Wenn der Timer Null erreicht, erlöschen alle Anzeigen, und ein Signalton ertönt. Die Uhrzeit erscheint wieder auf der Anzeige.

2. Zum Aufheben und Verändern des [▲] (LÄNGER)/ [▼] (KÜRZER)-Sensors.
   - Zum Aufheben der [▲] (LÄNGER)/ [▼] (KÜRZER) -Einstellung den gleichen Sensor erneut betätigen.
   - Zum Ändern von [▲] (LÄNGER) zu [▼] (KÜRZER) den [▼] (KÜRZER)-Sensor betätigen.
   - Zum Ändern von [▼] (KÜRZER) zu [▲] (LÄNGER) den [▲] (LÄNGER)-Sensor betätigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

KEINE SCHARFEN REINIGUNGSMITTEL ODER HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER FÜR IRGENDWELCHE TEILE DES HERDES VERWENDEN.

Außen

Das Gerät außen mit einer milden Seifenlauge reinigen, danach abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerpulver verwenden.

Sensor-Bedienungsfeld

Beim Reinigen des Sensor-Bedienungsfeldes vorsichtig sein. Bei Verschmutzung des Bedienungsfeldes vor dem Reinigen die Gerätetür öffnen, dadurch wird die Bedienungseinheit außer Funktion gesetzt. Die Einheit mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht schrubben und keine chemischen Reinigungsmittel irgendwelcher Art, und auch nicht zu viel Wasser verwenden.

Innen

Die Innenwände des Herdes bestehen aus rostfreiem Stahl. Sie lassen sich leicht reinigen. Es empfiehlt sich, nach jedem Kochvorgang Spritzer oder Speisereste mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abzuwischen. Bei starker Verschmutzung ein mildes Spülmittel verwenden und danach mit einem Tuch und heißem Wasser nachwischen. Den Herd reinigen, solange er noch warm ist.
Wir empfehlen, nach jedem Gebrauch den Spritzschutz in der Herddecke mit einem weichen, feuchten Tuch abzuwischen, um Spritzer zu entfernen. Zum bequemeren Reinigen die Grill-Heizeinheit entfernen (Siehe Seite G-19).

Drehteller und Aufsatz für Drehtellerantrieb

Von Zeit zu Zeit müssen Drehteller und Aufsatz entfernt werden, um diese und den Garraumboden zu reinigen. Drehteller und Aufsatz in mildem Spülmittel abwaschen. Sie können auch in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Drehtellermotor ist abgedichtet, jedoch sollten bei der Reinigung des Garraumbodens Wasseransammlungen und Verschüttungen vermieden werden.

Tür

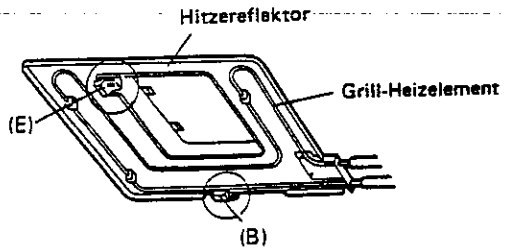
Die Türdichtung und Türoberfläche immer so sauber halten, daß sich weder Fett, Staub noch Spritzer darauf befinden. Solche Verschmutzung könnte das Austreten von Mikrowellenenergie verursachen.
Die Metall- und Plastikteile sollte regelmäßig mit einem feuchten Tuch gewischt werden.

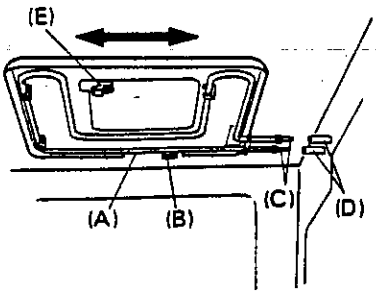
Drehspieß, Halterungsklammern und Drehspießhalterung

Der Drehspieß und die Halterungsklammern bestehen aus Metall, die Drehspießhalterung aus Porzellan. Diese Teile können mit einem milden Spülmittel abgewaschen werden.

GRILL-HEIZEINHEIT

Die Grill-Heizeinheit kann zur Reinigung des Hitzereflektors und der Decke des Herdinnenraums entnommen werden.





Richtig angeschlossene Position der Heizeinheit
(Siehe die umkreisten Stellen.)

ENTFERNEN DER GRILL-HEIZEINHEIT

Sicherstellen, daß die Grill-Heizeinheit und der Herd nicht heiß sind.

Die linke Seite der Grill-Heizeinheit etwas anheben, so daß der Hitzereflektor sich von den Isolatoren (B) und (E) löst, und dann vorsichtig nach links herausziehen.

EINSETZEN DER GRILL-HEIZEINHEIT

a. Zum Einsetzen der Grill-Heizeinheit den Teil (A) des Hitzereflektors in den Isolator (B) hinten an der Herddecke haken.
b. Die Grill-Heizeinheit waagerecht halten und die beiden Heizklemmen (C) in die Heizbuchse (D) setzen.
c. Die Grill-Heizeinheit nach ganz rechts in die Heizbuchse (D) schieben, bis sie durch den Isolator (E) gestoppt wird.

HINWEISE:

1. **VOR DEM BERÜHREN WARTEN, BIS DIE GRILL-HEIZEINHEIT UND DIE HERDWÄNDE ABGEKÜHLT SIND. DAS GRILL-HEIZELEMENT KANN NOCH HEISS SEIN, WENN DIE FARBE WIEDER DUNKEL IST.**
2. **BEIM REINIGEN DER GRILL-HEIZEINHEIT DIE HEIZKLEMMEN NICHT IN WASSER EINTAUCHEN.**
3. **DIE GRILL-HEIZEINHEIT MUSS BEI JEDER BETRIEBSART IM HERD EINGESETZT SEIN, AUCH WENN SIE NICHT ZUM GRILLEN VERWENDET WIRD.**

PUNKTE ZUR ÜBERPRÜFUNG

Vor Anforderung eines Kundendiensttechnikers müssen die folgenden Punkte überprüft werden.

1. Vergewissern Sie sich, daß die Schukosteckdose intakt ist.
2. Ein Glas Wasser in den Garraum stellen und die Tür fest schließen. Die Garraumlampe sollte nun, bei richtig geschlossener Herdtür, ausgehen. Das Gerät auf 2 Minuten, Betrieb mit voller Leistung programmieren. Die folgenden Sensoren berühren:

[1 MIN.] x 2 [+1min./◇]

A. Leuchtet die Garraumlampe auf? JA _____ NEIN _____
B. Beginnt der Kühlventilator zu drehen? JA _____ NEIN _____
(Hand über die Ventilationsöffnung an der Rück- oder Oberseite legen.)
C. Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____
D. Öffnen Sie die Tür nach Ablauf der Zeit.
Leuchtet die Garraumlampe auf? JA _____ NEIN _____
Ist das Wasser heiß? JA _____ NEIN _____

3. Die Tasse aus dem Herd nehmen und die Tür fest schließen.
4. Die folgenden Sensoren berühren: (Grillen für 3 Minuten)

[1 MIN.] x 3 [⩛] [⇶] (R-6R50, R-6R70) [+1min./◇]

Wenn der Herd mit Drehspieß ausgestattet ist, die Drehspießhalterung und den Drehspieß (mit Halterungsklammern) richtig anbringen (siehe Seite G-10), und die Tür fest schließen [⩛] und dann [⇶] (Funktionsschalter für Drehspieß) drücken.

Wird das Grill-Heizelement nach einer Weile rot? JA _____ NEIN _____
Dreht sich der Drehspieß? JA _____ NEIN _____